

CAHIER DES CLAUSES TECHNIQUES PARTICULIÈRES

MARCHÉ PUBLIC DE FOURNITURES COURANTES ET DE SERVICES

**Contrôle de la qualité bactériologique des denrées
servies dans les restaurants et de l'eau des
établissements adhérents au groupement de
Commandes du Lycée Beaupré à Haubourdin.**

**Lycée Polyvalent Beaupré
Avenue de Beaupré - 59 481 HAUBOURDIN CEDEX
03.20.07.22.55 - intendant.0590093f@ac-lille.fr**

Article 1 - Objet du marché et définitions des prestations

Prestations forfaitaires

- 1.A – Prélèvements réguliers
- 1.B – Visite avec inspection des installations et de leurs conditions de fonctionnement
- 1.C – Formation du personnel
- 1.D – Synthèse annuelle ciblée

Prestations complémentaires

- 1.E – Prélèvements supplémentaires
- 1.F – Analyses de l'eau

Article 2 – Conditions et obligations particulières

- 2.A – Droit d'accès aux locaux
- 2.B – Affiliation du laboratoire au RAEMA et accréditation COFRAC

ARTICLE 1 - OBJET DU MARCHÉ ET DÉFINITION DES PRESTATIONS**La consultation collective a pour objet le Contrôle de la qualité bactériologique des denrées servies dans les restaurants et de l'eau des établissements adhérents**

Le marché est composé de 3 lots géographiques (cf districts de l'Académie de Lille) :

Lot(s)	Désignation
1	secteurs LILLE - ROUBAIX - TOURCOING – DUNKERQUE - HAZEBROUCK - ARMENTIERES
2	secteurs DOUAI - DENAIN - VALENCIENNES - ST AMAND LES EAUX - CAMBRAI - AVESNES SUR HELPE – MAUBEUGE
3	Les établissements du département du PAS DE CALAIS

Les prestations à fournir sont les suivantes :

A) des prélèvements réguliers d'échantillons de denrées alimentaires et de tests de surfaces.

B) un audit de diagnostic annuel qui consiste en une visite inopinée avec inspection des locaux et vérification de la mise en œuvre du Plan de Maîtrise Sanitaire.

C) une formation du personnel afin de l'impliquer dans la démarche - qualité mise en œuvre ;

D) des prélèvements occasionnels estimés nécessaires par les responsables de l'établissement pour assurer la sécurité des aliments.

E) des analyses de l'eau avec recherche de legionella et des analyses de potabilité.

Prestations forfaitaires**1.A Prélèvements réguliers***** Conditions de réalisation des prélèvements**

- Ils seront effectués à l'improviste.

- L'agent préleveur choisira l'échantillon à analyser conformément au **plan d'échantillonnage** défini en accord avec le gestionnaire de l'établissement en s'attachant à ne pas prélever les mêmes denrées sauf dans le cadre d'un suivi de non-conformité. Les préparations à l'avance seront privilégiées dans le plan d'échantillonnage.

- Le prélèvement sera effectué par l'agent préleveur.

- Le prélèvement pourra porter sur toute denrée brute ou cuisinée, distribuée dans l'établissement.

- **Sont exclues du prélèvement les denrées alimentaires en cours ou en fin de cuisson.**

- Le prélèvement de surface portera sur des surfaces ayant subi les opérations de nettoyage et/ou de désinfection et visuellement propres.

- A noter que les prélèvements de surface peuvent être effectués sur les mains des opérateurs.

* Fréquence des prélèvements sur site de restauration :

- le laboratoire attributaire s'engage à réaliser 2 visites par trimestre durant l'année scolaire au cours des 3 périodes définies ci-après :

→ 1ère période: janvier à mars inclus

→ 2ème période : avril à juin inclus

→ 3ème période: septembre à décembre inclus

- chaque déplacement devra faire l'objet de 2 prélèvements de denrées et, au minimum, de deux prélèvements de surface. Ainsi, **12 analyses de denrées alimentaires et 12 prélèvements de surface au minimum seront réalisés chaque année dont 3 recherches et/ou dénombrements de Listéria (1 par période).**

* Horaire des prélèvements :

Les prélèvements pourront être effectués les jours de fonctionnement de la cuisine entre 9 h et 12 h pour le service du midi, entre 18 h et 19 h pour le service du soir.

* Transport et conservation des échantillons collectés :

Les échantillons seront immédiatement stockés au froid positif (3° environ) et maintenus dans ces conditions jusqu'au moment de l'analyse qui interviendra au plus tard dans les 24 heures suivant le prélèvement.

* Transmission des résultats :

Les résultats d'analyse seront transmis par courrier confidentiel au plus tard 7 jours à compter du jour suivant le prélèvement (sauf Listéria) au gestionnaire de l'établissement.

Un délai d'une journée supplémentaire est accordé pour les prélèvements effectués lors des services du soir.

* En cas de résultats d'analyses nécessitant des recherches complémentaires, ce délai pourra être repoussé après accord du gestionnaire.

* Confidentialité des résultats :

Les résultats des analyses sont confidentiels. Une copie sera éventuellement mise à la disposition des services administratifs de contrôle sur leur demande.

* Contenu des analyses :

Les analyses devront être réalisées conformément aux dispositions du règlement européen 1441/2007.

Elles devront être réalisées selon les méthodes préconisées par les normes ISO ou AFNOR (V.08) ou par une méthode alternative dûment validée.

Elles devront également, pour les produits de 4ème gamme, faire référence au guide des bonnes pratiques hygiéniques concernant les produits végétaux prêts à l'emploi.

Le coordonnateur peut se donner les moyens de vérifier que les analyses sont réalisées conformément aux dispositions réglementaires fixées dans les textes susvisés (et prenant en compte les références applicables aux denrées alimentaires en tant que critères indicateurs d'hygiène des procédés par les interprofessions dont celle de la restauration et validées par la Direction Générale de l'Alimentation).

* Investigations complémentaires :

En cas de découverte de germes susceptibles d'engendrer une toxoinfection ou témoignant d'un défaut de processus important, le laboratoire proposera immédiatement au gestionnaire un devis en vue d'investigations complémentaires

(analyse ou audit). Les compléments de prestation seront payés, en sus, après accord express du gestionnaire.

* Présentation des résultats :

Les comptes-rendus devront faire apparaître :

- la désignation de la denrée prélevée ;
- la température de l'échantillon au moment du prélèvement ;
- l'heure et le lieu précis du prélèvement (bain-marie, chambre froide, plateau-repas, ...) ;
- les résultats bruts des contrôles bactériologiques ;
- les critères auxquels doivent satisfaire les produits analysés ;
- les observations et conseils en vue d'éliminer les problèmes éventuels;

En conclusion, chaque échantillon devra être classé selon un plan à 2 classes. :

- satisfaisant
- non satisfaisant

1.B - Visite avec inspection des installations et de leurs conditions de fonctionnement.

Une visite annuelle inopinée avec inspection des installations et aires de stockage, chambres froides, cuisines, annexes ..., et de leurs conditions de fonctionnement sera réalisée. Cet audit aura une durée minimale :

- de trois heures (3h) pour les cuisines centrales
- d'une heure et trente minutes (1h30) pour les établissements dotés d'une cuisine produisant sur place
- de 30 minutes (00h30) pour les cuisines satellites.

A cette occasion, **le Plan de Maîtrise Sanitaire sera évalué** (conception et application).

Cette visite fera l'objet d'un compte-rendu écrit qui sera transmis au gestionnaire de l'établissement avant le 10 novembre de l'année en cours. Ce document comportera une partie « état des lieux » et une partie « proposition de plan d'actions à mettre en œuvre ».

A la demande du gestionnaire, ce compte-rendu (ainsi que les résultats des analyses déjà effectuées) pourra être commenté à l'ensemble du personnel du service de restauration sous forme d'exposé à l'occasion par exemple de la demi-journée de formation.

1.C - Formation du personnel

L'audit de diagnostic décrit au 1B sera toujours programmé **avant** la formation. La demi-journée de formation sera programmée en concertation avec le gestionnaire au minimum 15 jours à l'avance. Si le nombre de personnes à former est supérieur à 15, une deuxième session de formation sera planifiée sans facturation supplémentaire.

La demi-journée de formation portera sur les points à améliorer relevés lors de la visite. Son contenu fera l'objet d'une concertation avec le gestionnaire de l'établissement.

A l'issue de la formation, une attestation nominative et individuelle sera remise aux participants par l'intermédiaire du gestionnaire de l'établissement. Cette attestation reprendra la date, l'intitulé et la durée de la formation.

1.D - Synthèse annuelle ciblée.

Avant le 30 novembre de chaque année, le prestataire fera parvenir au coordonnateur une synthèse des résultats des investigations menées dans les établissements adhérents en distinguant les lycées d'une part et les collèges d'autre part.

Cette synthèse destinée aux collectivités territoriales sera accompagnée de propositions d'actions afin d'améliorer le niveau de maîtrise sanitaire des services de la restauration relevant respectivement de la région Hauts-de-France et du département du Nord.

Prestations complémentaires

1.E - Prélèvements supplémentaires (à effectuer dans les mêmes conditions que les prélèvements réguliers)

Des prélèvements supplémentaires (alimentaires et/ou de surface) seront réalisés à la demande des établissements adhérents. Leur nombre et les modalités de prélèvement (à l'occasion d'un prélèvement prévu dans la prestation forfaitaire ou ajout d'un déplacement) sont précisés dans chaque état de besoin transmis par les établissements.

D'autres prélèvements et analyses complémentaires pourront être réalisés à tout moment sur demande expresse des établissements. En cas de suspicion de toxoinfection alimentaire, le laboratoire interviendra dans un délai de 24 heures après demande écrite (mail ou fax) de l'établissement.

Annuellement, le prestataire fournira au coordonnateur un rapport d'activité sur les prestations complémentaires expressément demandées au laboratoire par les établissements adhérents en cours d'exécution du marché.

1.F - Analyses d'eau.

- A la demande des établissements, des analyses de potabilité de type D1 seront réalisées. Le nombre de points à contrôler est porté dans chaque état de besoins transmis par les établissements.

Conformément à l'arrêté du 21 janvier 2010, cette analyse est composée d'un module :

- **microbiologique** : Escherichia Coli, microorganismes revivifiables à 22°C et 36°C, entérocoques intestinaux, bactéries coliformes, spores de microorganismes anaérobies sulfite-réducteurs.
- **chimique et organoleptique** : température, aspect, couleur, saveur, odeur, turbidité, pH, conductivité, nitrates, chlore libre et total, fer total, aluminium et ammonium.

- A la demande des établissements, des analyses d'eau avec recherche de légionella seront réalisées. Conformément à l'arrêté du 1er février 2010 relatif à la surveillance des légionelles dans les installations de production, de stockage et de distribution d'eau chaude sanitaire, le nombre de réseau à contrôler est porté dans chaque état de besoins transmis par les établissements. Sur chaque réseau, 3 prélèvements seront réalisés : à la mise en distribution, au retour de boucle et au point d'usage le plus éloigné de la distribution.

Ces prélèvements sont réalisés sans déplacement supplémentaire, à l'occasion d'un passage prévu au forfait.

Des analyses complémentaires pourront cependant être réalisées à tout moment sur demande expresse des établissements et facturées en sus.

Annuellement, le prestataire fournira au coordonnateur un rapport d'activité sur les analyses complémentaires expressément demandées au laboratoire par les établissements adhérents en cours d'exécution du marché.

ARTICLE 2 - CONDITIONS ET OBLIGATIONS PARTICULIÈRES

-2.A - Droit d'accès aux locaux

* Lors de chaque prélèvement et avant toute intervention, l'agent préleveur devra se présenter au gestionnaire de l'établissement ou à son représentant.

A cette occasion, l'établissement adhérent s'engage à lui faciliter l'accès dans l'ensemble des locaux affectés à la restauration (magasins, chambres froides, cuisine, chaîne de distribution, salle de restauration...)

Le laboratoire saisira le coordonnateur de toute difficulté rencontrée dans ce domaine.

L'exclusion du groupement d'un adhérent pourra être prononcée par le coordonnateur après mise en demeure écrite restée infructueuse.

2.B - Affiliation du laboratoire au RAEMA et accréditation COFRAC

Le laboratoire devra être affilié au Réseau d'Analyse et d'Echanges en Microbiologie des Aliments (RAEMA). L'attestation d'adhésion devra être jointe à l'acte d'engagement. Le laboratoire justifiera le cas échéant de son accréditation COFRAC (prélèvement et analyse).